

生打庵だしのつくり方

<https://kiuchian.com/>



準備するもの

温度計
水 1.5
どんこ椎茸少々
昆布少々
厚削り節 20 g
うす削り節 20g
茶漉し
保存容器

1. 準備

出汁をつくる日の 1 日前から準備をします。

鍋に浄水器を通した水 1.5 に厚削り節 20 g どんこ椎茸少々、昆布少々を入れます。

2. 出汁つくり

1 日置いた鍋を弱火と中火の中間で 95 くらいまで温めます。

苦みが出ないように、沸騰前に昆布を取りだします。

うす削り節 20 g を入れそのまま 35 分煮続けます。

黄金色の出汁が 750cc くらい残ります。

3.

返し 250cc (つめたいそばの場合 25% くらい、温かいそばの場合は塩分をそばが吸うのでそれ以上お好みです) を保存容器に入れます。

4.

茶漉しで本節などを取り除きながら、出汁 750cc を返しに足します。

5.

荒熱がとれたら、冷蔵庫で保存してください。

出汁も生きもの、数日のうちに使い切ってください。

以上